

FRANÇAIS

Manuel d'utilisation

PRESSE À SANDWICH DE COMPTOIR





Article	Description	V	HZ	Watts	Amps	Fiche
40794	Presse à sandwich, plaque crantée, fonte	120V	50/60	1800	15 Amps	5-15P
40795	Presse à sandwich, plaque crantée, fonte	220V	50/60	3100	14 Amps	6-15P
40794-C	Presse à sandwich, plaque crantée, fonte	120V	50/60	1800	15 Amps	5-20P
40795-C	Presse à sandwich, plaque crantée, fonte	220V	50/60	3100	14 Amps	6-20P

Merci d'avoir acheté cet appareil de cuisson sur comptoir Vollrath. Avant d'utiliser cet appareil, lisez et familiarisez-vous avec le mode d'emploi et les consignes d'utilisation qui suivent. CONSERVEZ L'EMBALLAGE ET LE CARTON D'ORIGINE. Ils devront être réutilisés pour expédier l'appareil si une réparation est nécessaire. CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

Réf. 2350014-01FC Rév. 03/13

Consignes de sécurité

Pour garantir un fonctionnement sûr, lisez les avertissements suivants et comprenez leur signification. Ce manuel contient des consignes de sécurité, présentées ci-dessous. Lisez-les attentivement.



AVERTISSEMENT

Un avertissement indique la présence d'un danger qui *peut* causer des blessures *graves*, un décès ou des dégâts matériels importants s'il est ignoré.



ATTENTION

Une mise en garde indique la présence d'un danger qui *causera* ou *pourra* causer des blessures *mineures* ou des dégâts matériels si elle est ignorée.

REMARQUE

Une remarque signale des informations importantes sur l'installation, l'utilisation et la maintenance mais ne présentant pas de danger.

Pour votre sécurité !

Ces consignes de sécurité doivent être suivies à tout moment sous peine de blessures.

Pour réduire le risque de blessures et d'endommagement de l'appareil :

- Utilisez l'appareil uniquement sur une prise de terre correspondant à la tension nominale de la plaque signalétique.
- L'appareil doit être installé par un personnel qualifié conformément à tous les décrets locaux.
- Cet appareil doit uniquement être utilisé en position horizontale sur une surface plane.
- N'utilisez pas de rallonge électrique avec cet appareil.
- Débranchez l'appareil, éteignez-le et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le déplacer.
- Ne vaporisez pas les commandes ou l'extérieur de l'appareil avec des liquides ou des produits nettoyants.
- Ne nettoyez pas l'appareil à la laine d'acier.
- Tenez l'appareil et le cordon d'alimentation à l'écart des flammes nues, des brûleurs électriques ou d'une chaleur excessive.
- N'utilisez pas l'appareil sans le surveiller.
- N'utilisez pas l'appareil dans des lieux publics et/ou à proximité d'enfants.
- L'appareil risque d'être encore chaud bien que le voyant soit éteint.
- N'utilisez pas l'appareil s'il a été endommagé ou s'il fonctionne mal.

Fonction et objet

Cet appareil permet de faire griller les aliments au contact dans les opérations de restauration commerciales seulement. Non prévu pour une utilisation ménagère, industrielle ou en laboratoire.

Avant d'utiliser cet appareil, il doit être minutieusement nettoyé et essuyé. Nettoyez toutes les surfaces avant usage sous peine de contamination alimentaire.

Cette presse à sandwich est un appareil prévu pour un service moyen, capable d'effectuer une grande variété d'applications. La température est commandée par thermostat. La plage de température pour les modèles à surface non revêtue se situe entre 49 °C (120 °F) et 288 °C (550 °F). Le thermostat est aussi l'interrupteur de marche/arrêt. Un voyant situé à côté du cadran du thermostat indique quand les éléments sont en train de chauffer.

Déballage et installation initiale

Jetez tout le matériel d'emballage en respectant l'environnement.

1. Enlevez tout le matériel d'emballage et le ruban adhésif, ainsi que le plastique de protection.
2. Nettoyez les résidus de colle du plastique ou du ruban adhésif.
3. Placez l'appareil à la position et la hauteur souhaitées.
4. Branchez l'appareil sur une prise électrique correctement mise à la terre correspondant aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique. L'appareil risque d'être abîmé s'il est alimenté par une alimentation non conforme.

Caractéristiques et commandes



Figure 1. Caractéristiques et commandes.

Ⓐ **POIGNÉE**. Permet de relever et d'abaisser le mouvement de la plaque supérieure du gril.

Ⓑ **PLAQUE DE GRIL SUPÉRIEURE**. Contient un élément chauffant et chauffe les aliments.

Ⓒ **PLAQUE DE GRIL INFÉRIEURE**. Contient un élément chauffant et chauffe les aliments.

Ⓓ **CADRAN DU THERMOSTAT**. Permet de régler la température de la plaques de cuisson. Les numéros du cadran correspondent à la température des plaques du gril. À la position 0, la friteuse est arrêtée.

(E) **VOYANT**. Ce voyant indique que l'élément chauffe. Une fois la température atteinte, le voyant s'éteint. Ce voyant indique que l'élément chauffe. Une fois la température atteinte, le voyant s'éteint. L'appareil continuera à maintenir la chaleur et la température avec cycles d'allumage/extinction du voyant. Ce n'est pas un voyant de marche/arrêt.

(F) **PLATEAU À GRAISSE**. Récipient qui collecte graisse, huile et liquide à partir de la plaque de gril inférieure. Amovible pour vider et nettoyer.

Mode d'emploi



 **AVERTISSEMENT**

Risque de brûlure.
Ne touchez pas les aliments chauds, le liquide ou les surfaces de chauffe quand l'appareil chauffe ou fonctionne.

Les surfaces et aliments chauds peuvent causer des brûlures. Laissez refroidir les surfaces chaudes avant manipulation. Ne faites pas tomber de l'eau sur la surface de cuisson sous peine de projections de graisse.

Avant l'utilisation initiale, tournez le thermostat au réglage maximum, fermez le couvercle et laissez fonctionner pendant 30 minutes (rodage). Vous pourrez remarquer de la fumée causée par la chauffe de la surface de cuisson. Ceci est normal. Après un rodage de 30 minutes, l'appareil est prêt à l'emploi.

Pour commencer à chauffer ou à cuire :

1. Préchauffez l'appareil à la température souhaitée.
2. Centrez le produit alimentaire sur la plaque de gril inférieure (C). Voir la figure 1.
3. Utilisez la poignée (A) pour abaisser la plaque de gril supérieure (B) à la hauteur souhaitée.
4. Faites chauffer pendant la période souhaitée.
5. Relevez la poignée et enlevez le produit alimentaire.



 **AVERTISSEMENT**

Risque d'électrocution.
Empêchez toute infiltration d'eau et autres liquides dans l'appareil. L'infiltration de liquide dans l'appareil risque de causer une électrocution.

Ne vaporisez pas d'eau ou de produits nettoyants. Du liquide risque d'entrer en contact avec les composants électriques et de causer un court-circuit ou une décharge électrique. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation est abîmé ou a été modifié.

6. À la fin de chaque cycle de cuisson, essuyez les plaques de cuisson. Ne laissez jamais s'accumuler trop de graisse, huile ou gras sous peine de carboniser les plaques.

Nettoyage

Pour maintenir l'apparence et augmenter la durée de service, nettoyez chaque jour l'appareil.



 **AVERTISSEMENT**

Risque de brûlure.
Ne touchez pas les aliments chauds, le liquide ou les surfaces de chauffe quand l'appareil chauffe ou fonctionne.

Les surfaces et aliments chauds peuvent causer des brûlures. Laissez refroidir les surfaces chaudes avant manipulation. Ne faites pas tomber de l'eau sur la surface de cuisson sous peine de projections de graisse.

REMARQUE :
Ne nettoyez pas l'appareil à la laine d'acier.

1. Laissez complètement refroidir l'appareil avant de le nettoyer.



AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution.
Empêchez toute infiltration d'eau et autres liquides dans l'appareil. L'infiltration de liquide dans l'appareil risque de causer une électrocution.

Ne vaporisez pas d'eau ou de produits nettoyants. Du liquide risque d'entrer en contact avec les composants électriques et de causer un court-circuit ou une décharge électrique. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation est abîmé ou a été modifié.

2. Débranchez l'appareil.
3. Ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.
4. Essuyez la graisse ou l'huile dans la lèchefrite (F). Voir la figure 1.
5. À l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge trempée dans de l'eau savonneuse, nettoyez l'appareil et les plaques (B et C) ; rincez bien.
6. Essuyez bien après nettoyage.
7. Videz et nettoyez le plateau à graisse (F).

DÉPANNAGE

TABLEAU DE DÉPANNAGE

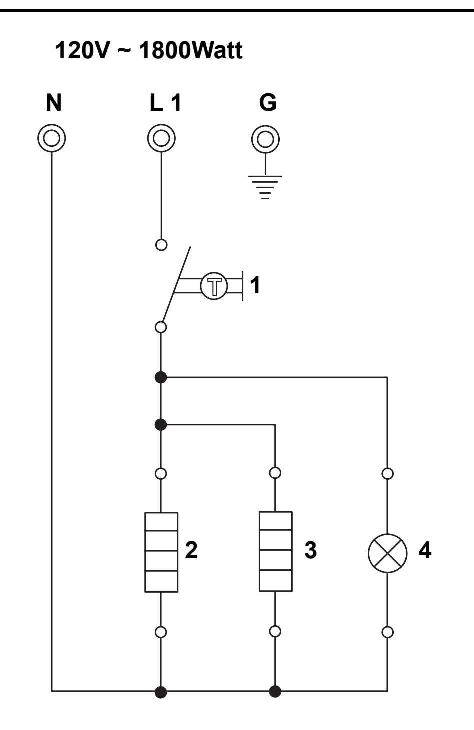
Problème	La cause en est peut-être.....	Mesure corrective
Le voyant se s'allume pas quand le thermostat est monté.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez-le.
	Voyant en panne.	Remplacez le voyant.
Les plaques du gril ne chauffent pas.	Basse tension ou tension nulle à l'alimentation (prise secteur).	Vérifiez si la tension correcte est fournie à l'appareil. Sinon, faites régler le problème par un personnel qualifié.
	L'élément chauffant est en panne.	Remplacez l'élément chauffant.

SAV ET RÉPARATIONS

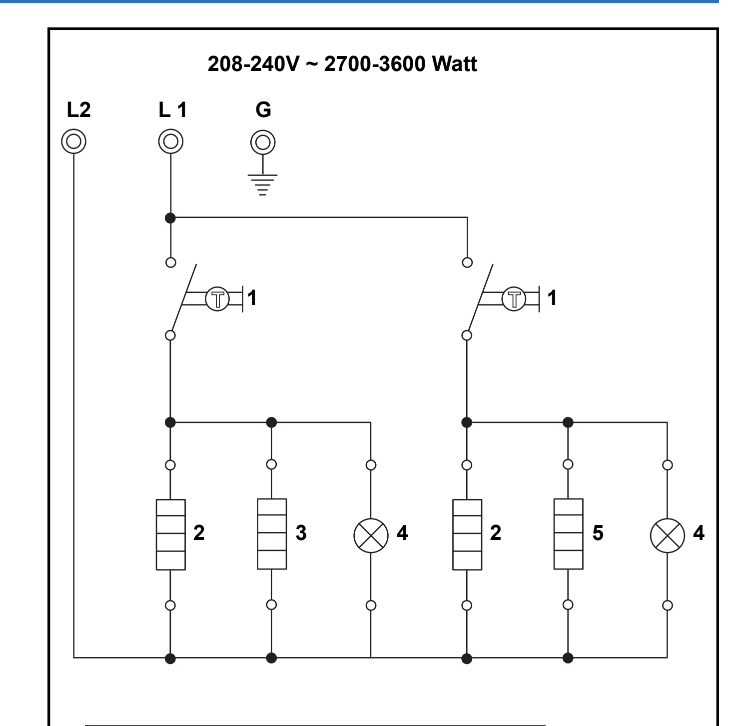
Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Pour éviter toute blessure grave ou tout dommage sévère, n'essayez jamais de réparer l'appareil ou de remplacer vous-même un cordon d'alimentation endommagé. N'envoyez aucun appareil directement à la Vollrath Company. Contactez le service de réparation professionnel qualifié indiqué ci-dessous.

Service technique VOLLRATH • 1-800-628-0832

SCHÉMA ÉLECTRIQUE - Presse à sandwich de comptoir, modèle 40794, 40795, 40794-C et 40795-C



Légende	Description
1	Thermostat
2	Élément chauffant, supérieur, 120 V ~ 810 W
3	Élément chauffant, inférieur, 120 V ~ 990 W
4	Voyant, 120 V, orange



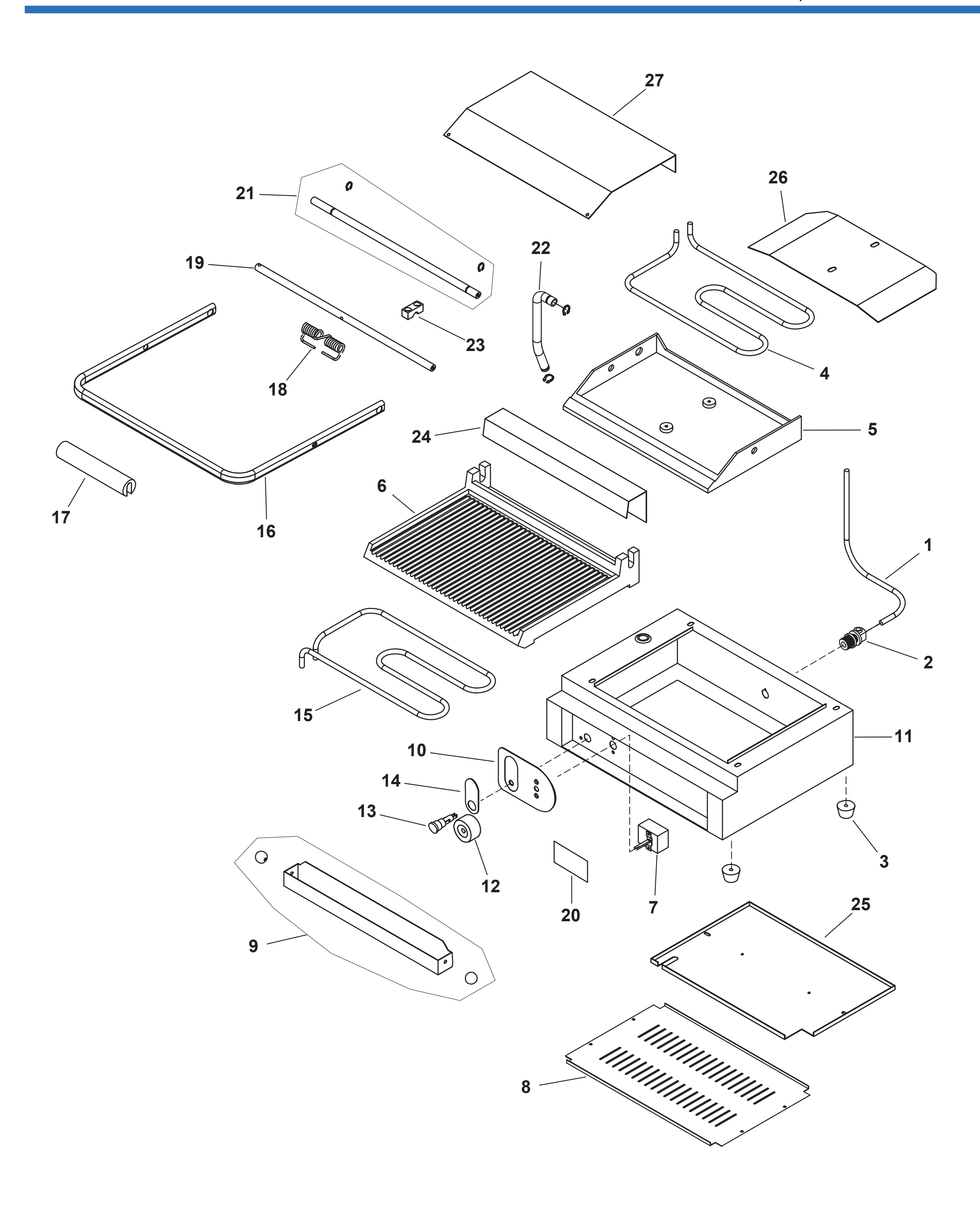
Légende	Description
1	Thermostat
2	Élément chauffant, supérieur, 220V ~ 740 W
3	Élément chauffant, inférieur, gauche 220 V ~ 800 W
4	Voyant, 220 V, rouge
5	Élément chauffant, inférieur, droit 220 V ~ 800 W

FRANÇAIS

LISTE DES PIÈCES DÉTACHÉES - Presse à sandwich de comptoir, modèle 40794 et 40794-C

Légende	Référence	Description
1	XAA0005	Cordon d'alimentation, 120V, fiche NEMA 5-15P
1	**1786001**	Cordon d'alimentation, 120V, fiche NEMA 5-20P (Canada only)
2	XAA0012	Retenue du cordon d'alimentation
3	XTSI2004	Pieds, caoutchouc
4	XTSI2030	Élément chauffant supérieur, 120 V ~ 810 W
5	XTSI2006	Plaque supérieure, crantée, non revêtue
6	XTSI2007	Plaque inférieure, crantée, non revêtue
7	XTSA0007	Thermostat
8	Sans objet	
9	XTSI2005	Lèchefrite
10	XAA0009	Face du panneau de commande
11	Sans objet	
12	XTSI2015	Bouton de commande (0-550)
13	XAA0011	Voyant, rouge, 120 V
15	XTSI2035	Élément chauffant inférieur, 120 V ~ 990 W
16	XTSI2016	Poignée, acier
17	XTSI2017	Prise de poignée, plastique
18	XTSI2018	Ressort de poignée
19	XTSI2019	Axe de charnière, avant
20	XTSI2020	Axe de charnière, Circlip
21	XTSI2021	Axe de charnière, arrière (inclut des boulons à six pans)
22	XTSI2036	Tube métallique
23	XTSI2023	Pince à selle en laiton
24	Sans objet	
N/S	XTSI2024	CACHE ARRIÈRE D'AXE DE CHARNIÈRE

VUE ÉCLATÉE - Presse à sandwich de comptoir, modèle 40794 et 40794-C

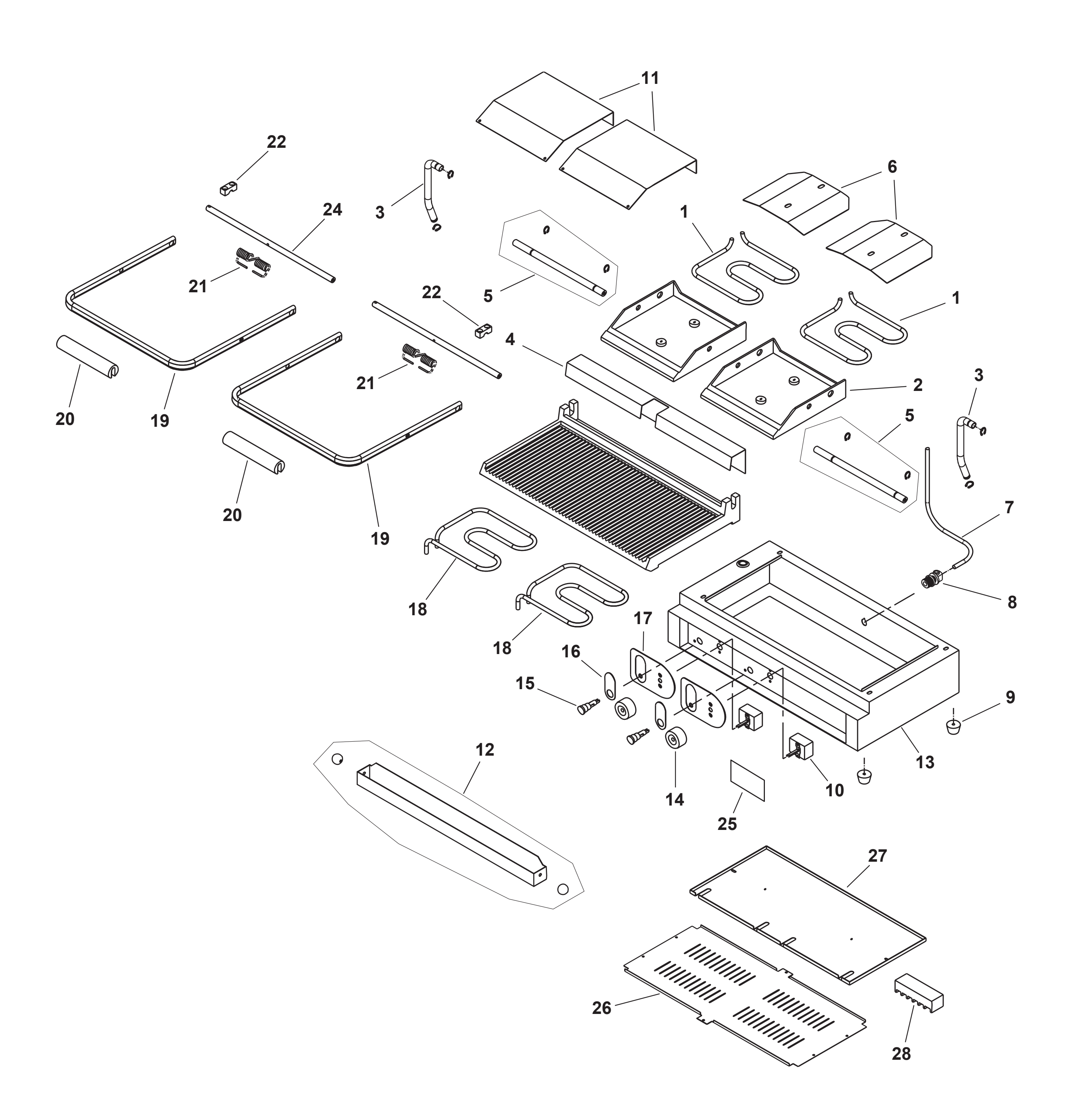


FRANÇAIS

LISTE DES PIÈCES DÉTACHÉES - Presse à sandwich de comptoir, modèle 40795 et 40795-C

Légende	Référence	Description
1	XTSI3007	Élément chauffant supérieur, 220V ~ 740 W
2	XTSI3005	Plaque supérieure
3	XTSI2037	Tube métallique, gauche
3	XTSI2038	Tube métallique, droit
4	Sans objet	Tube métallique, clip
5	XTSI3022	Axe de charnière, arrière (inclut les clips)
6	Sans objet	Axe de charnière, rondelle
7	XAA0006	Cordon d’alimentation, 220V, fiche NEMA 6-15P
7	1786201	Cordon d’alimentation, 220V, fiche NEMA 6-20P (Canada Only)
8	XAA0012	Retenue du cordon d’alimentation
9	XTSI2004	Pieds, caoutchouc
10	XTSA0007	Thermostat
11	Sans objet	Couvercle supérieur
12	XTSI3004	Lèchefrite (inclut les boutons)
13	Sans objet	Boîte
14	XTSI2015	Bouton du thermostat
15	XAA0002	Voyant, rouge, 220 V
16	Sans objet	Face de voyant
17	XAA0009	Face du panneau de commande
18	XTSI3008	Élément chauffant inférieur, 220 V ~ 800 W
19	XTSI3019	Poignée, acier
20	XTSI3020	Prise de poignée, plastique
21	XTSI2018	Ressort de poignée
22	XTSI2023	Pince à selle en laiton
23	XTSI3006	Plaque inférieure
24	XTSI3021	Axe de charnière, arrière (inclut les boulons)
25	Sans objet	Autocollant, Vollrath
26	Sans objet	Couvercle inférieur, à évent
27	Sans objet	Couvercle inférieur, sans évent
28	Sans objet	Brosse métallique

VUE ÉCLATÉE - Presse à sandwich de comptoir, modèle 40795 et 40795-C



FRANÇAIS

Garantie de la Vollrath Co. L.L.C.

La Vollrath Company L.L.C. garantit que les produits qu'elle fabrique et distribue seront dépourvus de vices de matériaux et de fabrication pendant une période d'un an, sauf dispositions contraires ci-dessous. La garantie court sur 12 mois à partir de la date d'installation initiale. (Reçu de l'utilisateur final)

1. Compresseurs de réfrigération – La période de garantie est de 5 ans.
2. Pièces détachées – La période de garantie est de 90 jours.
3. Poêles et articles de cuisson à revêtement – La période de garantie est de 90 jours.
4. Système de rivets EverTite™ – La garantie couvre les rivets desserrés seulement, à vie.
5. Rampes chauffantes Cayenne® – La période de garantie est de 1 an, plus une période de 1 an supplémentaire sur les pièces des élément chauffants seulement.
6. Plaques de cuisson à induction Intrigue™ Ultra et Professional – La période de garantie est de 2 ans.
7. Postes de travail à induction ServeWell® – La période de garantie est de 1 an pour la table et de 2 ans pour les inducteurs.
8. Trancheurs – La période de garantie est de 10 ans pour les engrenages et de 5 ans pour les courroies.
9. Mélangeurs – La période de garantie est de 2 ans.
10. Des prolongations de garantie sont disponibles au moment de la vente.

Tous les produits de la collection Jacob's Pride,® y compris les suivants, sont assortis d'une garantie à vie :

- Cuillères à servir une pièce certifiées NSF
- Ustensiles Spoodle® certifiés NSF
- Cuillères ultra-solides certifiées NSF avec manche ergonomique
- Cuillères à arroser ultra-solides certifiées NSF
- Pelles extra-robustes à manche ergonomique
- Pinces une pièce*
- Louches une pièce extra-robustes*
- Fouets à manche en nylon
- Écumoires une pièce
- Batteries de cuisine Tribute®, Intrigue® et Classic Select®*

*La garantie Jacob's Pride® ne couvre pas le revêtement Kool-Touch®, les revêtements anti-adhésifs et les manches en silicone..

Articles vendus sans garantie :

- Lames de hachoirs à viande
- Ampoules de fours à convection et présentoirs d'aliments chauds
- Joints de porte de four
- Vitre de porte de four
- Vitre de vitrine/présentoir d'aliments chauds
- Étalonnage et installation des équipements au gaz

CETTE GARANTIE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU TACITE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE TACITE DE QUALITÉE MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UNE UTILISATION PARTICULIÈRE.

Comme seule responsabilité de la Vollrath Company LLC et seul recours de l'acheteur, en cas de violation de garantie, la Vollrath Company LLC réparera ou, au choix, remplacera le produit ou le composant défectueux, gratuitement, aux exceptions près ci-dessous :

- Pour les compresseurs de réfrigération et la seconde année de garantie sur les rampes chauffantes Cayenne® et les mixeurs, la Vollrath Company LLC fournira uniquement la pièce de rechange ou réparée et l'acheteur sera responsable de tous les frais de main-d'œuvre encourus pour l'exécution de la réparation ou du remplacement.
- Pour faire jouer la garantie, l'acheteur devra retourner à la Vollrath Company LLC tout produit (sauf les équipements au gaz à installation permanente) pesant moins de 50 kg (110 lbs.) ou situé à un rayon de plus de 80 km (50 miles) d'un technicien certifié désigné par la Vollrath Company LLC pour effectuer les réparations sous garantie. Si un technicien Vollrath ne peut être contacté, consultez le site Web pour y trouver un centre de SAV. (Pour le poids et les dimensions du produit, reportez-vous au catalogue de produits.)
- Aucun recours ne sera disponible pour des produits qui ont été endommagés par accident ou négligence, suite à une mauvaise installation, par manque de supervision ou d'installation adéquate, pour cause d'utilisation, d'installation ou d'utilisation incorrecte contraire aux instructions d'installation et d'utilisation ou pour d'autres causes ne résultant pas de vices de matériel ou de défauts de fabrication. À la demande de l'acheteur, la Vollrath Company LLC réparera ou remplacera ces produits pour un prix raisonnable.
- Aucun recours ne sera proposé pour les trancheuses dont la lame n'a pas été affûtée (voir les instructions d'affûtage dans le manuel d'utilisation)
- Aucun recours ne sera proposé pour les mixeurs endommagés suite au changement d'engrenages pendant le fonctionnement ou la surcharge de l'appareil, comme déterminé par un technicien certifié Vollrath.
- Tout travail sous garantie doit être autorisé à l'avance par la Vollrath Company LLC. Pour des détails sur la procédure de réclamation sous garantie, voir le mode d'emploi et les consignes de sécurité fournies avec chaque produit.
- Aucun recours ne sera proposé pour un produit retourné qui s'avère conforme aux spécifications.
- Aucun recours ne sera proposé pour une garantie non enregistrée comme indiqué ci-dessous.

LIMITATION DE RESPONSABILITÉ :

LA VOLLRATH COMPANY LLC NE POURRA ÊTRE TENUE POUR RESPONSABLE DE DOMMAGES INDIRECTS OU ACCESSOIRES DE TOUTE SORTE, SUR LA BASE D'UNE NÉGLIGENCE OU AUTRE DÉLIT CIVIL, VIOLATION DE GARANTIE OU TOUT AUTRE PRINCIPE.

Procédure de garantie

Pour tous les appels de service sous garantie, la procédure et les informations suivantes sont obligatoires :

- Toutes les demandes sous garantie commenceront par un appel à l'assistance technique Vollrath (800-628-0832).
- Un professionnel de l'assistance technique essaiera de diagnostiquer le problème et fournira des détails sur la marche à suivre.
- Numéro de la personne qui appelle
- Adresse, ville et code postal
- Numéros de modèle et de série
- Date et justificaif (reçu) d'achat
- Nom du revendeur chez qui l'appareil a été acheté

REMARQUE : Vollrath n'acceptera pas les produits envoyés si la procédure correcte n'a pas été suivie.

Important :

POUR FAIRE UNE DEMANDE SOUS GARANTIE, VOUS DEVEZ ENREGISTRER VOTRE GARANTIE.

Enregistrez votre garantie aujourd'hui

EN LIGNE : Enregistrez votre produit en ligne sans attendre sur www.Vollrathco.com

PAS D'ACCÈS AU WEB : Si vous n'avez pas accès au Web, enregistrez-la en remplissant le formulaire d'enregistrement à envoyer par fax au bureau Vollrath Co. LLC du pays d'achat.

Enregistrement de la garantie

Nom de l'entreprise

Nom du principal contact　　Courriel

Adresse

Ville　　Province　　Code postal

Pays　　Téléphone　　Fax

Model　　Numéro d'article

Numéro de série ____ - ________ - ____

Type de l'entreprise

❑ Restaurant à service limité	❑ Restaurant à service complet	❑ Bars et tavernes	❑ Supermarché
❑ Libre-service	❑ Divertissement	❑ Hôtel/hébergement	❑ Companies aériennes
❑ Entreprises/industrie	❑ Écols primaires/secondaires	❑ Universités	❑ Hôpitaux
❑ Soins au long cours	❑ Maison de repos	❑ Armée	❑ Prisons

Motif de sélection de notre produit

❑ Apparence	❑ Restaurant à service complet	❑ Disponibilités	❑ Recomman. du vendeur
❑ Libre-service	❑ Divertissement	❑ Prix	❑ Marque

Aimeriez-vous recevoir le catalogue de nos gammes complètes et rester dans notre fichier d'adresses ? ❑ Oui ❑ Non

FRANÇAIS



www.vollrathco.com

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201
U.S.A.

Standard : 800.628.0830
Fax : 800.752.5620

Services techniques : 800.628.0832
Service fax : 920.459.5462

Service Canada : 800.695.8560

© 2013 The Vollrath Company, L.L.C.